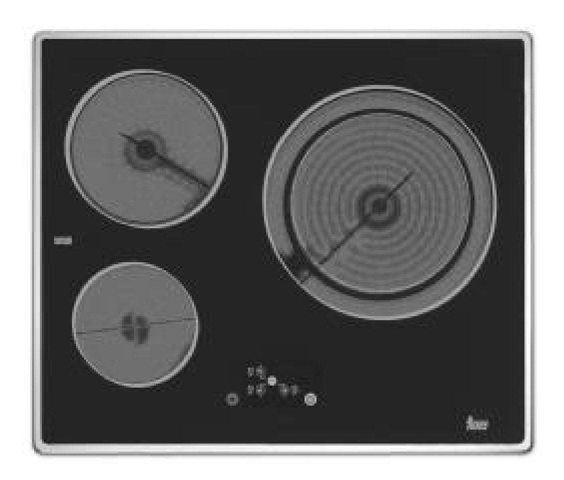
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS
TOUCH CONTROL

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA VITROCERÂMICAS
TOUCH CONTROL

TT 600 – TT 609 – TR 600 – TR 621
TR 640 – TT 640 – TR 620 – TT 620
TT 630 – TC 620 – TB 600 – TR 735 AB
TM 620 – TR 641 – TM 601 – TR 630
TR 633 – TB 630 – TM 603







Índice



PT

Presentación / Apresentação



Modelo TT 620

ES
1 Placa de doble circuito de 1.400/2.000 Watios.
2 Placa de 1.800 Watios.
3 Placa de 1.200 Watios.
4 Placa de 1.500 Watios.
* Indicador de calor residual. (H)
* Potencia eléctrica máxima: 6.500 Watios.

PT
1 Elemento de duplo circuito de 1400/2000 watts
2 Elemento de 1800 watts
3 Elemento de 1200 watts
4 Elemento de 1500 watts
* Pilotos indicadores de calor residual. (H)
* Potência eléctrica máxima: 6500 watts



Modelos TR 640 / TT 640

ES
1 Placa de doble circuito de 700/1.700 Watios.
2 Placa de doble circuito de 1.800/2.700 Watios
3 Placa de 1.200 Watios.
* Indicador de calor residual. (H)
* Potencia eléctrica máxima: 5.600 (o 5300) Watios.

PT
1 Elemento de duplo circuito de 700/1700 watts
2 Elemento de duplo circuito de 1800/2700 watts
3 Elemento de 1200 watts
* Pilotos indicadores de calor residual. (H)
* Potência eléctrica máxima: 5600 (ou 5300) watts



Modelo TT 609

ES
1 Placa de doble circuito de 1.500/2.400 Watios.
2 Placa de 1.800 Watios.
3 Placa de 1.200 Watios.
* Indicador de calor residual. (H)
* Potencia eléctrica máxima: 5.400 Watios.

PT
1 Elemento de duplo circuito de 1500/2400 watts
2 Elemento de 1800 watts
3 Elemento de 1200 watts
* Pilotos indicadores de calor residual. (H)
* Potência eléctrica máxima: 5400 watts



Modelo TC 620

ES
1 Placa de doble circuito 1.400/2.000 Watios.
2 Placa de 1.800 Watios.
3 Placa de 1.200 Watios.
4 Placa de 1.500 Watios.
* Indicador de calor residual. (H)
* Potencia eléctrica máxima: 6.500 Watios.

PT
1 Elemento de duplo circuito de 1400/2000 watts
2 Elemento de 1800 watts
3 Elemento de 1200 watts
4 Elemento de 1500 watts
* Pilotos indicadores de calor residual. (H)
* Potência eléctrica máxima: 6500 watts



Modelo TR 620

ES
1 Placa de doble circuito de 700/2.100 Watios.
2 Placa de 1.800 Watios.
3 Placa de 1.500 Watios.
4 Placa de 1.200 Watios.
* Indicador de calor residual. (H)
* Potencia eléctrica máxima: 6.600 Watios.

PT
1 Elemento de duplo circuito de 700/2100 watts
2 Elemento de 1800 watts
3 Elemento de 1500 watts
4 Elemento de 1200 watts
* Pilotos indicadores de calor residual. (H)
* Potência eléctrica máxima: 6600 watts



Modelos TT 600 / TB 600 / TR 600

ES
1 Placa de 2.100 Watios.
2 Placa de 1.800 Watios.
3 Placa de 1.200 Watios.
4 Placa de 1.200 Watios.
* Indicador de calor residual. (H)
* Potencia eléctrica máxima: 6.300 Watios.

PT
1 Elemento de 2100 watts
2 Elemento de 1800 watts
3 Elemento de 1200 watts
4 Elemento de 1200 watts
* Pilotos indicadores de calor residual. (H)
* Potência eléctrica máxima: 6300 watts



Modelos TR 621 / TT 630 / TR 630

ES
1 Placa de 1.800 Watios.
2 Placa de doble circuito de 1.500/2.400 Watios.
3 Placa de 1.200 Watios.
* Indicador de calor residual. (H)
* Potencia eléctrica máxima: 5.400 Watios.

PT
1 Elemento de 1800 watts
2 Elemento de duplo circuito de 1500/2400 watts
3 Elemento de 1200 watts
* Pilotos indicadores de calor residual. (H)
* Potência eléctrica máxima: 5400 watts



Modelo TR 735 AB

ES
1 Placa de 1.800 Watios.
2 Placa de 1.050 / 1.950 / 2.700 Watios.
3 Placa de 1.200 Watios.
* Indicador de calor residual. (H)
* Potencia eléctrica máxima: 5.700 Watios.

PT
1 Elemento de 1800 watts
2 Elemento de 1050 / 1950 / 2700 watts
3 Elemento de 1200 watts
* Pilotos indicadores de calor residual. (H)
* Potência eléctrica máxima: 5700 watts



Modelo TM 620

ES 1 Placa de doble circuito de 700 / 2.100 Watios.
2 Placa de 1.800 Watios.
3 Placa de 1.500 Watios.
4 Placa de 1.200 Watios.
* Indicador de calor residual. (H)
* Potencia eléctrica máxima: 6.600 Watios.

PT 1 Elemento de duplo circuito de 700 / 2100 watts
2 Elemento de 1800 watts
3 Elemento de 1500 watts
4 Elemento de 1200 watts
* Pilotos indicadores de calor residual. (H)
* Potência eléctrica máxima: 6600 watts



Modelos TR 641

ES 1 Placa de doble circuito 1.400/2.000 Watios.
2 Placa de 1.800 Watios.
3 Placa de 1.200 Watios.
4 Placa de 1.200 Watios.
* Indicador de calor residual. (H)
* Potencia eléctrica máxima: 6.200 Watios.

PT 1 Elemento de duplo circuito de 1400/2000 watts
2 Elemento de 1800 watts
3 Elemento de 1200 watts
4 Elemento de 1200 watts
* Pilotos indicadores de calor residual. (H)
* Potência eléctrica máxima: 6200 watts



Modelo TM 601

ES 1 Placa de 2.100 Watios.
2 Placa de 1.800 Watios.
3 Placa de 1.200 Watios.
4 Placa de 1.200 Watios.
* Indicador de calor residual. (H)
* Potencia eléctrica máxima: 6.300 Watios.

PT 1 Elemento de 2100 watts
2 Elemento de 1800 watts
3 Elemento de 1200 watts
4 Elemento de 1200 watts
* Pilotos indicadores de calor residual. (H)
* Potência eléctrica máxima: 6300 watts



Modelo TR 633

ES 1 Placa de 1.800 Watios.
2 Placa de 1.050 / 1.950 / 2.700 Watios.
3 Placa de 1.200 Watios.
* Indicador de calor residual. (H)
* Potencia eléctrica máxima: 5.700 Watios.

PT 1 Elemento de 1800 watts
2 Elemento de 1050 / 1950 / 2700 watts
3 Elemento de 1200 watts
* Pilotos indicadores de calor residual. (H)
* Potência eléctrica máxima: 5700 watts



Modelos TB 630 / TM 603

ES

1 Placa de 1.800 Watios.
2 Placa de doble circuito de 1.500/2.400 Watios.
3 Placa de 1.200 Watios.
* Indicador de calor residual. (H)
* Potencia eléctrica máxima: 5.400 Watios.

PT

1 Elemento de 1800 watts
2 Elemento de duplo circuito de 1500/2400 watts
3 Elemento de 1200 watts
* Pilotos indicadores de calor residual. (H)
* Potência eléctrica máxima: 5400 watts

Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta Garantía, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Estos modelos de encimeras de cocción pueden instalarse en los mismos módulos del amueblamiento que los hornos de la marca TEKA.

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico de TEKA, incluida la sustitución del cable de red.

Atención:

⚠ **Cuando las placas están funcionando o después de haber funcionado, existen zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.**

⚠ **En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.**

⚠ **Cuando los elementos calefactores halógenos están funcionando se recomienda no fijar la vista en ellos por si pudieran producir algún daño.**

⚠ **No deje ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera mientras esta no sea utilizada. Evite posibles riesgos de incendio.**

Instalación

Importante

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR.

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Para instalar estos modelos se practicará en la encimera del mueble una abertura con las dimensiones especificadas en la figura 1.

El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20, 30 y 40 mm. **Consulte las dimensiones del hueco de encastre, correspondiente a cada modelo, en la tabla de dimensiones y características de este manual.**

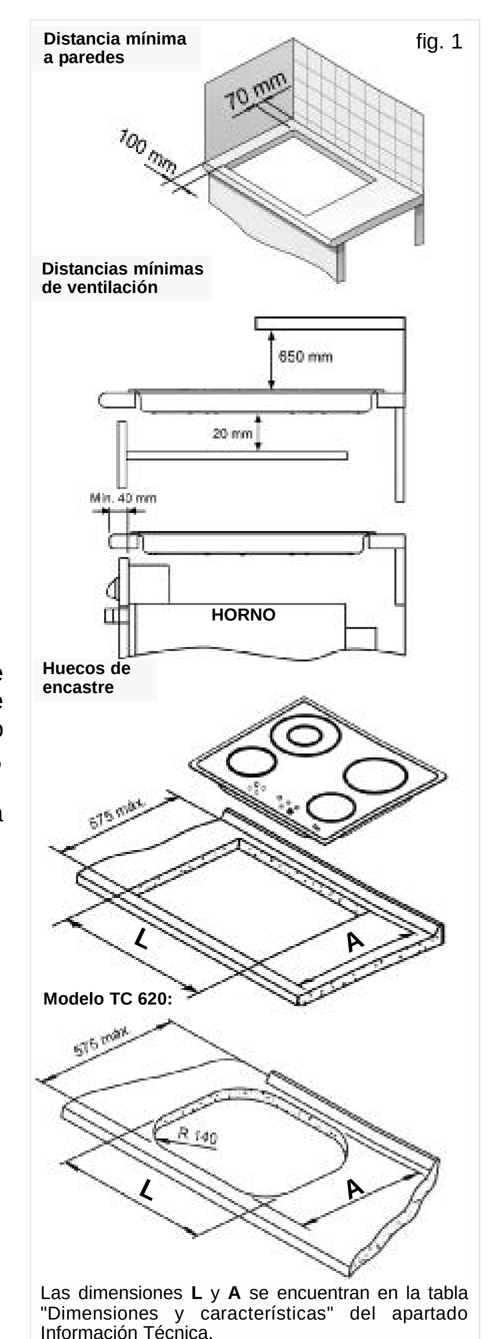
La distancia entre la superficie de soporte de los recipientes de cocción y la parte inferior del mueble o campana colocado sobre la encimera debe ser, como mínimo, de 650 mm. Si las instrucciones de instalación de la campana indican una distancia superior, esta debe ser tenida en cuenta.

Las encimeras descritas en este manual únicamente pueden ser instaladas con hornos TEKA.

El mueble donde se colocará la encimera con el horno estará convenientemente fijado.

EMPLAZAMIENTO CON CAJÓN CUBERTERO O MUEBLE INFERIOR

Si desea disponer de un mueble o cajón cubertero bajo la encimera de cocción, se deberá colocar una tabla de separación entre ambos. De esta forma se previenen los contactos accidentales con la superficie caliente de la carcasa del aparato.



Las dimensiones **L** y **A** se encuentran en la tabla "Dimensiones y características" del apartado Información Técnica.

La tabla deberá estar situada a una distancia de 20 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera, dejando un espacio libre de, al menos, 20 mm. hasta el fondo del mueble (ver figura 1). Como alternativa a esta tabla, en su lugar puede ser instalada una cubierta protectora adosable a la parte baja de la encimera que podrá adquirir en nuestro Servicio Técnico con la referencia indicada.

Cubierta protectora encimera

Ref.	Modelos
81253177	TT 600, TB 600, TR 640, TT 640, TR 620, TR 621, TT 630, TT 609, TR 600, TR 735 AB, TM 620, TR 641, TM 601, TR 630,TR 633, TB 630 y TM 603
81253176	TT 620 y TC 620

⚠ **Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.**

⚠ **Si van a instalar los muebles o aparatos en la parte superior de la cocina, deben proteger la misma mediante una tabla apropiada, para evitar que se rompa el vidrio a causa de los golpes o peso excesivo.**

⚠ **TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.**

⚠ **Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100ºC.**

TENGA EN CUENTA QUE EL VIDRIO NO TIENE GARANTIA SI ES GOLPEADO O MANIPULADO INDEBIDAMENTE.

Emplazamiento del horno

Véase el manual correspondiente.

Ventilación

Debe tener en cuenta que ciertos modelos de hornos requieren la instalación de una rejilla de ventilación superior (consulte el manual correspondiente).

Anclaje de la encimera de cocción (ver figs. 2 y 3)

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la parte inferior de la cocina. En los modelos TR 620, TR 640, TR 621, TT 630, TT 600, TB 600, TT 609, TT 640, TR 600, TR 735 AB, TM 620, TR 641, TM 601, TR 630, TR 633, TB 630 y TM 603 se pegará la junta en la cara inferior del vidrio.

No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.

Coloque las grapas como se indica en las figuras 2 y 3 fijándolas a los orificios de la

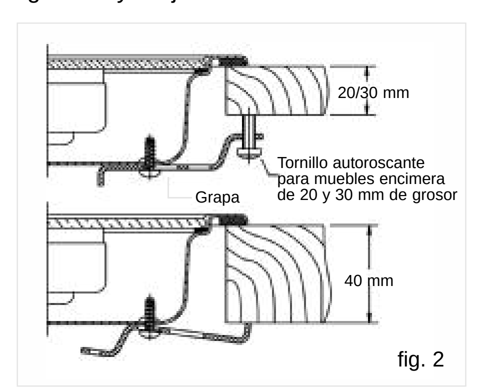


fig. 2

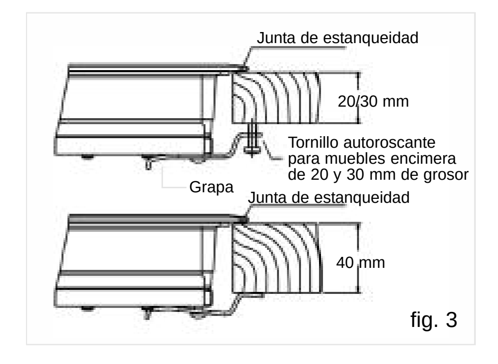


fig. 3

parte inferior de la carcasa mediante los tornillos suministrados.

Para espesores del mueble encimera igual o menores de 30 mm. utilice los tornillos autorroscantes que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él. Lo cual se debe realizar antes de fijar la grapa en la encimera.

Conexión eléctrica

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, situada en su parte inferior, y en la Hoja de Garantía o, es su caso, la hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual.

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm., que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera. La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Si fuera preciso cambiar el cable flexible de alimentación de estos aparatos, deberá ser sustituido por el servicio técnico oficial de TEKA.

Evite que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de encimera como con la del horno, si éste va instalado en el mismo mueble.

¡Atención!

⚠ **La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente, de no ser así, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.**

Información Técnica

Dimensiones y características

Modelos	TR 640 TT 640	TC 620	TT 600 TB 600 TR 600 TM 601	TR 620 TM 620	TT 620	TR 735 AB	TR 621 TT 609 TT 630 TR 630	TR 641	TR 633	TB 630 TM 603
Dimensiones de la encimera de cocción										
Alto (mm)	65	67	65	65	67	65	65	65	65	65
Largo (mm)	600	590	600	600	600	700	600	600	600	600
Ancho (mm)	510	510	510	510	510	540	510	510	510	510
Dimensiones del emplazamiento en el mueble										
Largo (mm) **(L)**	560	570	560	560	580	560	560	560	560	560
Ancho (mm) **(A)**	490	492	490	490	492	490	490	490	490	490
Profundidad (mm)	61	63	61	61	63	61	61	61	61	61
Configuración										
Placa radiante doble circuito 1.800/2.700 W	1									
Placa radiante doble circuito 1.500/2.400 W							1			1
Placa radiante triple circuito 1050/1950/2700W						1			1	
Placa radiante doble circuito 700/2.100W				1						
Placa radiante doble circuito 700/1.700 W	1									
Placa radiante doble circuito 1.400/2.000 W		1			1			1		
Placa radiante 2.100W			1							
Placa radiante 1.800W		1	1	1	1	1	1	1	1	1
Placa radiante 1.200W	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1
Placa radiante 1.500W		1		1	1					
Eléctrico										
Potencia Nominal (W) para 230 V	5.600	6.500	6.300	6.600	6.500	5.700	5.400	6.200	5.700	5.400
Tensión de Alimentación (V)	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60

Uso y Mantenimiento

Requisitos especiales antes de la puesta en servicio

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior y en la garantía o, en su caso, hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual durante la vida útil del aparato.

⚠ **El aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales. Tampoco debería ser utilizado por personas sin experiencia en el manejo del aparato o sin conocimiento del mismo, salvo bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.**

⚠ **Se debe evitar que los niños jueguen con el aparato.**

⚠ **Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado al propio aparato), o un sistema de control remoto separado.**

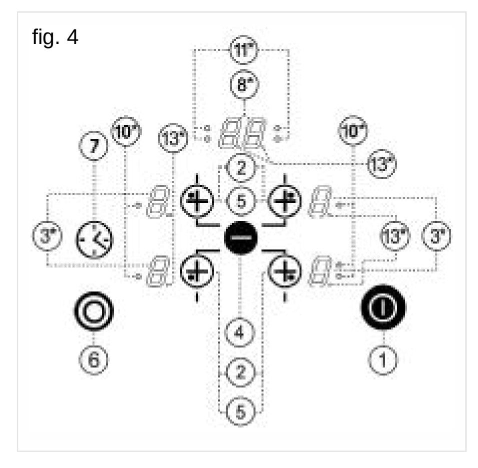
Instrucciones de Uso del Control Táctil

ELEMENTOS DE MANIOBRA (figs. 4 y 5)

1 Sensor de encendido/apagado.
2 Sensores de selección de placa.
3 Indicadores de potencia y/o calor residual (también indica la activación del bloqueo en los modelos recogidos en la figura 4).
4 Sensor "menos" de reducción de potencia/tiempo.
5 Sensor "más" de incremento de potencia (en todos los modelos)/tiempo (en modelos de la figura 5).

Modelos TT 600, TB 600, TR 621, TT 630, TT 609, TC 620, TR 600, TR 735 AB, TR 641, TM 601, TR 630, TR 633, TB 630 y TM 603:

fig. 4



6 Sensor de selección doble/triple circuito (placa doble o triple).
7 Sensor de temporizador/cronómetro (Modelos TR 640, TC 620, TT 640, TR 735 AB, TR 641 y TR 633). En los modelos de la figura 4, este sensor hace también la función de incremento de tiempo.
8 Indicador del reloj (Modelos TR 640, TC 620, TT 640, TR 735 AB, TR 641y TR 633).
9 Sensor de bloqueo del resto de sensores (excepto en los modelos recogidos en la figura 4).
10 Piloto indicador de encendido del doble circuito de la placa (sólo junto a placas con doble circuito). En placas de triple circuito, existen dos pilotos, uno por cada circuito adicional.
11 Piloto indicador de placa temporizada (Modelos TR 640, TC 620, TT 640, TR 735 AB, TR 641 y TR 633).
12 Piloto indicador de bloqueo activado (modelos de las figura 5).
13 Punto decimal en indicadores:
Luce: Placa maniobrable.
No luce (apagado): Placa bloqueada.
14 Piloto indicador del cronómetro de cuenta atrás.

Modelos TR 640, TR 620, TT 640, TT 620 y TM 620

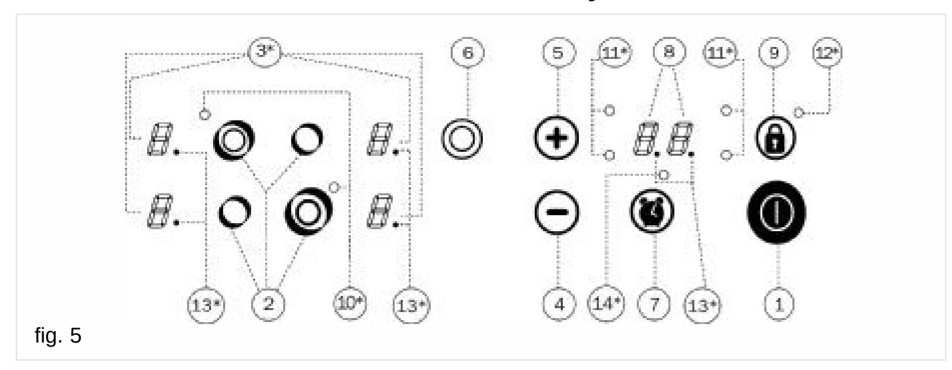


fig. 5

* Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores, cada uno de los cuales lleva asociado un indicador. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio en el sensor deseado, simplemente con tocarle con la yema del dedo, activará la función deseada. Cada acción se constata con un pitido.

ENCENDIDO DEL APARATO

1 Toque sobre el sensor de encendido (1) durante, al menos, un segundo.

El Control táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un 0 y el punto decimal (13) parpadea.

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos (20 segundos en los modelos TT 600, TB 600, TR 621, TT 630, TT 609, TC 620, TR 600, TR 735 AB, TR 641, TM 601, TR 630, TR 633, TB 630 y TM 603), en caso contrario el control táctil se apagará automáticamente.

SELECCIÓN DE LA PLACA ENCENDIDA

Una vez activado el Control táctil mediante el sensor (1), puede encender las placas deseadas.

1 Toque el sensor de la placa elegida (2). En el indicador de potencia correspondiente aparece un 0 (3) y el punto decimal (13) se enciende indicando que la placa está seleccionada (preparada para operar sobre ella).

2 Con el sensor ⊕ ó ⊖ (4/5) elija la potencia deseada.

En los modelos TT 600, TB 600, TR 621, TT 630, TT 609, TC 620, TR 600, TR 735 AB, TR 641, TM 601, TR 630, TR 633, TB 630 y TM 603 el sensor ⊕ tiene doble función: selección de placa (primera pulsación) y aumento de potencia (pulsación con la placa ya activada).

Debe actuar sobre el sensor de potencia antes de que pasen 5 seg. desde la selección de placa, de lo contrario la placa se desactivará y tendrá que volver a seleccionarla.

Los sensores ⊕ y ⊖ son repetitivos, por lo que manteniendo el dedo sobre ellos avanzan o retroceden con un intervalo de 0,5 seg.

Sólo puede estar seleccionada una única placa a la vez (2), es decir, solamente lucirá un punto decimal (13).

Atención:
Para poder maniobrar sobre cualquier placa, ésta deberá estar seleccionada. Cuando quiera actuar sobre una placa compruebe que el punto luminoso (13) correspondiente está encendido.

Para un encendido rápido a máxima potencia: Una vez seleccionada la placa, toque una vez el sensor ⊖ (4), la placa se activará a su máxima potencia.

APAGADO DE LA PLACA

1 La placa ha de estar seleccionada previamente. El punto decimal (13) correspondiente ha de estar encendido.

2 Baje, con el sensor ⊖ (4), la potencia al nivel 0. La placa se apagará automáticamente.

Para un apagado rápido: Tocando simultáneamente los sensores ⊕ y ⊖ (4/5), la placa se apagará rápidamente.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

En el indicador de potencia de la placa aparecerá una H cuando la superficie del vidrio, en esa zona, alcanza una temperatura en la que existe riesgo de quemado. Cuando desaparece este riesgo el indicador se apaga (si la encimera está desconectada), o bien luce un 0 si la encimera sigue conectada.

Apague la placa con anterioridad al final del cocinado para aprovechar el calor residual, ahorrando así energía eléctrica.

Atención: Si durante el tiempo en que permanezca encendida la H se produce un corte en la tensión de la red e inmediatamente se restablece, los indicadores de calor residual no vuelven a encenderse aún estando calientes las superficies de cocción. Tenga en cuenta esta circunstancia.

APAGADO DEL APARATO

El aparato se puede apagar en cualquier momento tocando el sensor de encendido / apagado general ⏻ En el modo de espera (Stand-by) una H aparecerá en las zonas que estén calientes. Los displays del resto de las placas no se iluminarán.

Placas de Doble y Triple Circuito (excepto en TB 600, TT 600, TR 600 y TM 601)

Las placas con doble y triple circuito ofrecen la posibilidad de utilizar el anillo interior o, adicionalmente, los exteriores, en función del tamaño del recipiente.

CONEXIÓN / ENCENDIDO DE LA PLACA DOBLE Y TRIPLE

1 La placa correspondiente ha de estar seleccionada, el punto decimal (13) ha de estar encendido.

2 Seleccione la potencia deseada (de 1 a 9) con el sensor ⊕ ó ⊖ (4/5).

3 Toque el sensor de placa doble ◎ (6) para activar el segundo circuito. Cuando se encienda el piloto (10), éste se encontrará en funcionamiento.

4 En los modelos TR 735 AB y TR 633, si una vez encendido el segundo circuito desea activar el tercero, deberá tocar de nuevo el sensor ◎ (6). Tras haber hecho esto, el segundo piloto (10) se encenderá.

Modelos TR 621, TR 630, TT 630, TT 609, TC 620, TR 641, TB 630 y TM 603:

El doble circuito se puede activar o desactivar tocando el sensor (6) en cualquier momento, siempre y cuando esté la placa encendida.

DESCONEXIÓN / APAGADO DE LA PLACA DOBLE

1 La placa que se quiera desconectar ha de estar seleccionada previamente. El punto decimal (13) ha de estar encendido.

2 Toque el sensor de la placa doble (6). Se apagará el piloto (10) y el anillo exterior se encontrará desconectado.

DESCONEXIÓN / APAGADO DE LA PLACA TRIPLE (MODELOS TR 735 AB Y TR 633)

1 Toque el sensor (6). Se apagará el primer piloto (10) y el tercer anillo se encontrará desconectado.

2 Si toca de nuevo el sensor (6), se apagará el segundo piloto (10) y el segundo anillo pasará a encontrarse desconectado. Sólo quedará activado el primer circuito.

Bloqueo de los Sensores de la Encimera de Cocción

Para evitar manipulaciones no deseadas Vd. puede bloquear toda la unidad, excepto el sensor de encendido / apagado, mediante el sensor de bloqueo (9), (excepto en los modelos TT 600, TB 600, TR 621, TT 630, TC 620, TT 609, TR 600, TR 735 AB, TR 641, TM 601, TR 630, TR 633, TB 630 y TM 603 ver apartado siguiente). Esta función es útil como seguro para niños. Con el bloqueo activado el piloto (12) se enciende.

Si, mediante el sensor de encendido / apagado, Vd. apaga el aparato con el bloqueo activado, este permanecerá en este estado cuando vuelva a encenderlo.

FUNCIÓN DE SEGURIDAD (sólo modelos TT 600, TB 600, TR 621, TT 630, TT 609, TC 620, TR 600, TR 735 AB, TR 641, TM 601, TR 630, TR 633, TB 630 y TM 603)

La función de seguridad puede activarse tras conectar la encimera. Para ello, toque el sensor (1), para activar el control táctil. Inmediatamente toque el sensor (4) durante cinco segundos. Aparecerá una L en los displays (del inglés Locked = bloqueado). Tras unos segundos, el control táctil se apagará. Si la zona de cocción está caliente aparecerán, en el display correspondiente, una L y una H alternadamente.

Esta operación deberá realizarse en un periodo de 5 segundos, desde la activación del control táctil, sin que se actúe en otro sensor que los indicados durante este tiempo o, de lo contrario, el bloqueo no se efectuará.

El control electrónico permanecerá bloqueado, incluso tras desconectar el control con el sensor encendido/apagado o reiniciarse por caídas de tensión en la red, mientras el usuario no lo desbloquee.

Desbloqueo para cocinar (sólo modelos recogidos en la figura 5)

Para desbloquear el control y operar, toque el sensor (1) para activar el control táctil. Inmediatamente toque simultáneamente los dos sensores situados a la derecha o, en los modelos TR 735 AB, TR 633 y TT 630, en la izquierda. La L desaparece de los displays y aparece un 0 con el punto inferior intermitente, o una H y un 0 alternadamente si la placa corres-

pondiente está caliente, y la encimera estará lista para cocinar. Cuando desconecte el control, con el sensor encendido / apagado (1), la función de bloqueo se reactivará y aparecerá de nuevo la próxima vez que active el control táctil.

Cancelación de la función de bloqueo

El bloqueo puede desactivarse, de forma permanente, tocando el sensor (4) durante 5 segundos inmediatamente después de haber activado el control táctil. Esta operación deberá realizarse en un plazo de 5 segundos tras haber activado el control táctil con el sensor encendido / apagado (1), con lo que la función bloqueo quedará cancelada y el control se desconectará. Si la operación no se realiza correctamente el control táctil permanece bloqueado y se desconecta pasados 20 segundos.

El bloqueo se ha desactivado. Cuando se vuelva a activar el control con el sensor encendido / apagado (1), la encimera estará lista para cocinar.

Desconexión de seguridad

Si por error una o varias zonas no fuesen apagadas, la unidad se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo determinado (ver tabla 1).

Tabla 1

Potencia Seleccionada	Tiempo Máximo de Funcionamiento (En horas)
1 y 2	6
3 y 4	5
5	4
6, 7, 8 y 9	1,5

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", aparece un 0 si la temperatura en la superficie del vidrio no es peligrosa para el usuario o bien una H si existiera riesgo de quemado.

Para volver a accionar el aparato apáguelo mediante el sensor de encendido/apagado (1) y vuélvalo a encender.

Golpe de Cocción (Inicio automático de cocción)

Esta función le facilita el cocinado ya que no necesitará estar Vd. presente durante el mismo. El Control táctil pre-programa la placa elegida a la potencia máxima y la baja posteriormente a la potencia deseada (seleccionada por Vd.) al cabo de un determinado tiempo (ver tabla 2).

Tabla 2

Potencia Seleccionada	Función de Inicio de Cocción Automática (Tiempo en min.)
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	---

ENCENDIDO DEL GOLPE DE COCCIÓN

1 La placa ha de estar seleccionada. El correspondiente punto decimal ha de estar encendido (13).

2 Seleccione la potencia 9 y a continuación toque el sensor ⊕. El indicador de potencia parpadeará alternativamente entre 9 y A; seguidamente baje, mediante el sensor ⊖ a la potencia de cocción continua que Vd. desee, (por ejemplo 6) El indicador parpadeará alternativamente entre 6 y A.

Ejemplo:

Vd. quiere cocinar al nivel de potencia 6 y tener un calentamiento rápido al principio. Elija la potencia 9, toque de nuevo el sensor ⊕ y el indicador de potencia parpadeará alternativamente entre 9 y A, seguidamente baje a la potencia 6 con el sensor ⊖. El sistema mantiene la placa a potencia 9 (máximo) durante 2,5 minutos, parpadeando alternativamente entre 6 y A, posteriormente (a los 2,5 min.) baja automáticamente al nivel de cocción continua 6.

MODIFICACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA DURANTE EL GOLPE DE COCCIÓN

1 La placa ha de estar seleccionada. El correspondiente punto decimal ha de estar encendido (13).

2 Modifique la potencia mediante el sensor ⊕ (5).

Al elevar la potencia con el sensor ⊕ (5) se tiene en cuenta el tiempo transcurrido hasta entonces.

Ejemplo:

Vd. tiene elegida la potencia 1 (1 minuto de golpe de cocción) y a los 30 segundos la modifica a 4 (6,5 minutos). El golpe de cocción será de 6 minutos (6,30 menos 0,30).

DESCONEXIÓN DEL GOLPE DE COCCIÓN

Pasados al menos 10 seg. desde la activación del golpe de cocción:

1 La placa ha de estar seleccionada. El punto decimal (13) ha de estar encendido.

2 Toque el sensor ⊖ (4). La función de golpe de cocción quedará desactivada.

Función Temporizador

Esta función le facilita el cocinado, al no tener que estar Vd. presente durante el mismo: La placa temporizada se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido por Vd.

MODELOS TR 640 y TT 640

En estos modelos usted puede temporizar todas las placas independientemente y de forma simultánea.

Encendido del reloj

1 La placa a controlar ha de estar seleccionada. El punto decimal (13) correspondiente ha de estar encendido. El piloto de control (11) correspondiente a la placa seleccionada se encenderá.

2 Elija una potencia del 1 al 9 para la placa seleccionada.

3 Toque el sensor del reloj (7). El indicador (8) muestra 00 y aparecerá un punto decimal (13).

4 Mediante los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4) elija el tiempo deseado (de 1 a 99 minutos).

El reloj comenzará a controlar el tiempo automáticamente a los pocos segundos.

Manteniendo su dedo sobre los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4) los minutos correrán automáticamente para una selección más rápida.

Si desea temporizar otra placa, deberá repetir el mismo proceso anterior (pasos 1 al 4).

Visualización / Modificación del tiempo programado

Para visualizar en el indicador del reloj (8) el tiempo restante para el apagado de una placa, no tiene más que seleccionar la placa deseada, se encenderán tanto el punto decimal (13) como el piloto de control (11) correspondiente a la placa seleccionada.

Si desea modificar el tiempo restante, proceda de la siguiente manera:

1 La placa a controlar ha de estar seleccionada. Tanto el punto decimal (13) como el piloto de control (11) correspondiente a la placa seleccionada han de estar encendidos.

2 Toque el sensor del reloj (7). Se enciende el punto decimal (13) correspondiente al reloj.

3 Mediante los sensores ó (5/4) modifique el tiempo.

Alternativamente puede tocar directamente el sensor del reloj (7) varias veces hasta que se encienda el piloto de control (11) correspondiente a la placa cuyo tiempo restante quiere visualizar, y en ese momento también puede modificar dicho tiempo, si lo desea, mediante los sensores ó (5/4).

Desconexión del reloj

Una vez transcurrido el tiempo programado para la placa se emitirá una serie de pitidos durante al menos un minuto.

Para apagar esta señal acústica, toque cualquier sensor. La placa ya está desconectada.

Si Vd. desea parar el reloj antes que finalice el tiempo programado por Vd.:

1 La placa a controlar ha de estar seleccionada. El punto decimal (13) y el piloto de la placa seleccionada (11) correspondientes han de estar encendidos.

2 Toque el sensor del reloj (7). El punto decimal del reloj (13) se encenderá.

3 Mediante el sensor (4) reduzca el tiempo hasta 00.

Apagado rápido

Ha de repetir los pasos 1 y 2, anteriormente citados.

3 Tocando simultáneamente los sensores y (5 y 4) se desconecta el reloj.

La temporización ha quedado anulada, pero la placa sigue activa hasta que Vd. la apague.

MODELOS TC 620, TR 735 AB, TR 641 Y TR 633

En estos modelos usted podrá utilizar el reloj como cronómetro para periodos de 1 a 99 minutos y como temporizador de placas para tiempos de 1 a 99 minutos. Todas las zonas de cocción pueden ser programadas independientemente y de forma simultánea.

Temporizado de una placa

1 La zona de cocción a temporizar ha de estar seleccionada. El punto decimal (13) correspondiente ha de estar encendido.

2 Elija un nivel de potencia para la zona de cocción del 1 al 9 mediante los sensores ó (5-4).

3 Toque el sensor del reloj (7). Se enciende el punto decimal (13) del indicador de tiempo (8) (que muestra un 00) y éste parpadea junto con el piloto de control (11) de la zona correspondiente.

4 Toque de nuevo el sensor del reloj (7) para incrementar el valor del tiempo deseado, ó (4) para reducirlo (de 1 a 99 minutos). Manteniendo su dedo sobre los sensores ó (7/4) los minutos avanzarán automáticamente para una selección más rápida.

El reloj comenzará a controlar el tiempo automáticamente. El piloto de control (11) correspondiente a la zona temporizada pasará a lucir de forma fija.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se desconectará y el reloj emitirá una serie de bips durante varios segundos. El indicador de tiempo mostrará 00 que parpadeará junto con el piloto de control de la zona que se ha desconectado.

Si la zona de cocción apagada está caliente, su indicador muestra una H o, en caso contrario, un 0. Para desconectar la señal sonora toque cualquier sensor.

Cuando se encuentren temporizadas varias zonas de cocción simultáneamente, el indicador de tiempo muestra, por defecto, el tiempo de cocción que le resta a la zona que se desconectará antes. Si usted quiere verificar el tiempo de cocción que le queda a otra zona deberá tocar el sensor de selección de la zona deseada; el indicador le mostrará durante varios segundos el tiempo de cocción restante para esa zona.

Modificación del tiempo programado

El tiempo puede ser modificado posteriormente si Vd. lo desea.

1 La placa temporizada ha de estar seleccionada. El punto decimal (13) y el piloto de control correspondientes han de estar encendidos.

2 Toque el sensor del reloj (7). Se enciende el punto decimal (13).

3 Mediante los sensores ó (7/4) modifique el tiempo.

Desconexión del reloj

Si Vd. desea parar el reloj antes que finalice el tiempo programado.

Ha de repetir los pasos 1 y 2 del apartado anterior.

3 Mediante el sensor (4) reduzca el tiempo, hasta llegar a 00. El reloj ha quedado anulado, pero la placa sigue activa hasta que Vd. la apague.

Apagado rápido

Ha de repetir los pasos 1 y 2 del apartado anterior.

3 Tocando simultáneamente los sensores y (7 y 4) se anula el tiempo restante.

Vd. puede también apagar la placa temporizada sin que haya terminado el tiempo programado. En este caso el temporizador también se apagará.

El Reloj como Cronómetro de Cuenta Atrás

MODELOS TC 620, TR 735 AB, TR 641 Y TR 633

Siempre que el reloj no esté temporizando alguna zona de cocción, puede ser utilizado como cronómetro. Para ello debe actuar sobre el reloj sin que haya ninguna zona seleccionada.

Conexión del cronómetro

Estando el aparato apagado.

1 Toque el sensor de encendido (1).

2 Antes de actuar sobre ninguna placa, toque el sensor del reloj (7). Todos los pilotos de control (11) están apagados.

3 Introduzca el tiempo deseado mediante los sensores ó .

Una vez transcurrido el tiempo programado se emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. Para apagar esta serie de pitidos toque el sensor (7).

Desconexión del cronómetro

Si Vd. desea parar el cronómetro antes de que finalice el tiempo programado:

1 Seleccione el sensor del cronómetro (7). El punto decimal (13) estará encendido.

2 Mediante el sensor (4) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado.

Apagado rápido

1 Seleccione el sensor del cronómetro (7). El punto decimal (13) estará encendido.

2 Tocando simultáneamente los sensores ó (7/4) se desconecta el cronómetro.

MODELOS TT 640 Y TR 640

Conexión del cronómetro

El cronómetro puede ser activado en cualquier momento, incluso si tiene temporizada otra placa.

1 Toque el sensor del reloj (7) varias veces, hasta que se encienda el piloto (14) situado bajo los indicadores del reloj (8).

2 Mediante los sensores ó (5/4) modifique el tiempo.

El cronómetro queda activo, incluso aunque se desconecte la encimera, hasta que se termine el tiempo fijado, o hasta que usted lo apague.

Desconexión del cronómetro

Si Vd. desea parar el cronómetro antes de que finalice el tiempo programado:

1 Toque el sensor del reloj (7) varias veces hasta que se encienda el piloto (14) situado bajo los indicadores del reloj (8).

2 Mediante el sensor (4) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado.

Apagado rápido

1 Toque el sensor del cronómetro (7) varias veces hasta que se encienda el piloto (14) situado bajo los indicadores del reloj (8).

2 Tocando simultáneamente los sensores

⊕ y ⊖ (5 y 4), se desconecta el cronómetro.

⚠ **Mantenga siempre libre y seca el área de control de las zonas de cocción.**

⚠ **Ante cualquier problema de maniobrabilidad o anomalías no registradas en este manual, se deberá desconectar el aparato y avisar al servicio técnico de TEKA.**

Sobretensiones en la red

Cuando el sistema de control táctil se ve sometido a una tensión eléctrica superior a la normal, dentro de las variaciones admisibles en redes de distribución eléctrica, se desconectan las placas emitiendo un pitido intermitente de forma continua. En los displays de las placas aparece uno de los siguientes mensajes de forma intermitente *:

Er25 ó u400

Cuando se reestablece la tensión nominal de funcionamiento, cesa el pitido y el mensaje en los displays, permaneciendo las placas desconectadas y con la H de calor residual en los displays si estas estaban en funcionamiento antes de producirse la sobretensión. A partir de este momento la encimera puede ser utilizada de nuevo.

El control táctil detecta dichas elevaciones de tensión siempre que la encimera permanezca conectada a la red eléctrica, aunque no se esté utilizando en ese momento, por lo que la alarma descrita puede activarse incluso con el control táctil apagado.

⚠ **Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como ocurre con cualquier tipo de aparato eléctrico).**

Consejos para la buena utilización de las placas VT

Para obtener el máximo rendimiento durante el cocinado deben cumplirse los siguientes requisitos:

* Utilizar recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre el cristal y el recipiente, mayor será la transmisión de calorías. Observe en la figura 6 cómo en los recipientes golpeados o cóncavos la superficie de contacto es menor.
* Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos.
* No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
* Centrar bien los recipientes sobre los dibujos que indican la zona calefactora.
* Secar los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera vitrocerámica.
* No dejar ningún objeto o utensilio de plástico o láminas de aluminio sobre la encimera de vidrio.
* No deslizar los recipientes que tengan bordes o filos que puedan rayar el vidrio.
* No utilizar la encimera vitrocerámica sin un recipiente sobre la zona encendida.
* No cocinar con recipientes de plástico.
* El material de los recipientes debe ser resistente para evitar que se funda sobre el vidrio.

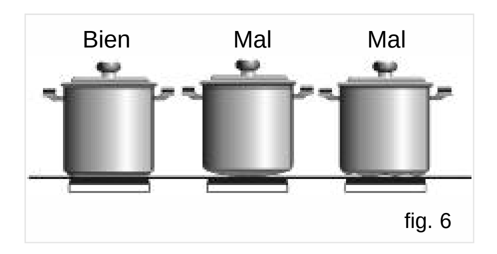


fig. 6

* El vidrio soportará algunos golpes de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos.

⚠ **Tenga la precaución de que no caigan sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.**

⚠ **El aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales. Tampoco debería ser utilizado por personas sin experiencia en el manejo del aparato o sin conocimiento del mismo, salvo bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.**

⚠ **Se debe evitar que los niños jueguen con el aparato.**

Limpieza y Conservación

Para la buena conservación de la encimera vitrocerámica se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados.

La encimera de cocción vitrocerámica se debe limpiar, cada vez que se utiliza, cuando esté tibia o fría de esta forma la limpieza es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados.

No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar las superficies (en la tabla siguiente le indicamos, entre algunos productos habituales, cuales se deben emplear). Tampoco se deben utilizar, para la limpieza de la encimera, aparatos que funcionen mediante vapor.

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO

En la limpieza se debe tener en cuenta el grado de suciedad y utilizar en función de la misma los objetos y productos apropiados.

Suciedad ligera

Suciedades ligeras no adheridas se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada.

PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

Producto	¿Se debe utilizar para limpiar…	
	…el vidrio?	**…el marco?**
Detergentes líquidos y suaves	SI	SI
Detergentes en polvo o agresivos	**NO**	**NO**
Limpiadores especiales para vitrocerámicas (por ejem.: Vitroclen)	SI	SI
Sprays eliminadores de grasa (hornos, etc.)	**NO**	**NO**
Bayetas suaves	SI	SI
Papel de cocina	SI	SI
Paños de cocina	SI	SI
Estropajos de Níquel (nunca en seco)	SI	**NO**
Estropajos de acero	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos duros (verdes)	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos blandos (azules)	SI	SI
Rasquetas para vidrios	SI	**NO**
Pulimentos líquidos para electrodomésticos y/o cristales	SI	SI

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen) siguiendo las instrucciones del fabricante. *Suciedades adheridas fuertemente por requemados* podrán eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Irisaciones de colores: Producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen).

Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Cambios de color del vidrio

No influyen en su funcionalidad y estabilidad y suelen producirse por limpieza inadecuada o recipientes defectuosos.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen), aunque posiblemente necesite repetir varias veces la limpieza.

Decoración desgastada se produce por empleo de productos de limpieza abrasivos o utilización de recipientes con fondos irregulares que desgastan la serigrafía.

Atención:

⚠ **Si se utiliza la rasqueta inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre, no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pinzas o un cuchillo de punta fina (ver fig. 7).**

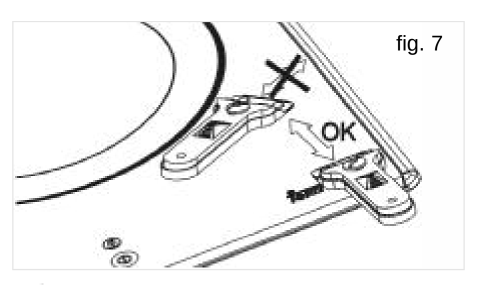


fig. 7

⚠ **Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!**

⚠ **Actuar sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.**

⚠ **Utilizar cuchillas en perfecto estado, remplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.**

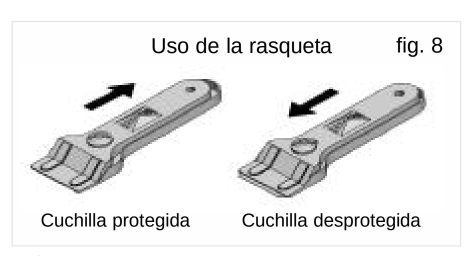


fig. 8

⚠ **Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 8).**

⚠ Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.

⚠ No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.

MANTENIMIENTO DEL MARCO

Elimine la suciedad usando un paño húmedo o agua jabonosa templada. En caso de manchas persistentes utilice un limpiador específico de vitrocerámicas o pulimento líquido para electrodomésticos. Aplique frotando el producto sin diluir, déjelo actuar y retírelo con un paño seco. No use estropajos metálicos o sintéticos duros.

TEKA INDUSTRIAL S.A. se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

ES

Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación:

Defecto	Posible causa	Solución
PARA TODOS LOS MODELOS:		
No funciona la cocina		
	El cable de red no está conectado	Conectar el cable a la red
	No llega la tensión al enchufe	Proceda a revisar y reparar la red eléctrica
El recipiente se adhiere al vidrio		
	Hay algún material fundido entre el recipiente y el vidrio	Poner la placa a la máxima potencia y tratar de despegarlo
	Recipientes con fondos agresivos	Revisar fondos de recipientes y no deslizarlos sobre el vidrio
Mensaje ER 21 en el control y desconexión posterior		
	Si durante la cocción la temperatura de la electrónica del control llega a ser excesiva, este se desconecta para evitar daños. Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia).	Deje enfriar la encimera durante unos minutos.Si el problema persiste compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones de este manual.
Mensaje U400 y señal sonora		
	Sobretensión en la red de distribución eléctrica.	Contacte con la compañía suministradora de electricidad
MODELOS TT 600, TB 600, TR 600 y TM 601:		
Mensaje ER 03 en el control y señal sonora. Desconexión del control		
	Hay algún objeto o líquido sobre el control táctil.	Retire cualquier objeto o líquido que cubra el control táctil.
Aparece una L en los indicadores y el control no responde		
	El control está bloqueado.	Siga las instrucciones del manual para desbloquear el control

Defecto	Posible causa	Solución
MODELOS TT 620, TR 620, TR 640, TT 640 Y TM 620:		
Pitido continuo, desconexión del control y símbolo en los indicadores		
	Hay algún objeto o líquido sobre el control táctil.	Retire cualquier objeto o líquido que cubra el control táctil.
Alguna de las placas se desconecta y aparece el mensaje E2 en su indicador		
	Si durante la cocción la temperatura de la electrónica del control llega a ser excesiva, pueden desconectarse las placas próximas al control, para evitar daños. Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia).	Deje enfriar la encimera durante unos minutos. Si el problema persiste compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones de este manual.

Guia de Uso do Manual de Instruções

PT

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente a sua confiança.

Estamos certos de que a aquisição da nossa placa de cozinha, irá satisfazer plenamente as suas necessidades.

Este modelo moderno, funcional e prático foi fabricado com materiais de excelente qualidade, os quais foram submetidos a um rigoroso controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico.

Antes da sua instalação e utilização, deve ler atentamente este manual e seguir exactamente as suas instruções, para garantir um melhor resultado na utilização do aparelho.

Guarde este Manual de Instruções num local seguro para o poder consultar e assim cumprir com os requisitos da garantia.

Para poder beneficiar da garantia, é imprescindível apresentar a factura de compra do aparelho juntamente com o certificado de garantia.

Guarde o Certificado de Garantia e a folha de características técnicas junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Este contém características técnicas importantes sobre o mesmo.

Instruções de Segurança

Antes da primeira utilização, verifique atentamente as instruções de instalação e ligação.

Estes modelos de placas de cozinha podem instalar-se nos mesmos módulos dos fornos TEKA.

Para sua segurança, a instalação deverá ser realizada por pessoal autorizado e de acordo com as normas em vigor. De qualquer modo, a manipulação interna da placa deverá ser realizada por pessoal do serviço técnico da TEKA, incluindo a substituição do cabo de alimentação.

Atenção:

Quando as zonas de cozinhado estão em funcionamento, ou depois de terem sido utilizadas, existem zonas quentes que podem produzir queimaduras. Mantenha as crianças afastadas.

Em caso de ruptura ou fissura do vidro cerâmico, desligue imediatamente a placa da corrente eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.

Quando os elementos de halogéneo estiverem em funcionamento, recomenda-se que não fixe o olhar sobre os mesmos, para evitar possíveis danos.

Não deixe nenhum objecto sobre as zonas de cozinhado da placa, mesmo que não esteja em funcionamento. Evite possíveis riscos de incêndio.

Instalação

Importante

TANTO A INSTALAÇÃO, COMO A REGULAÇÃO, DEVEM SER EFECTUADOS POR UM TÉCNICO AUTORIZADO, DE ACORDO COM AS NORMAS DE INSTALAÇÃO EM VIGOR.

Colocação das placas de cozinha

Para instalar estes modelos é necessário efectuar uma abertura no tampo, com as dimensões especificadas na figura 1.

O sistema de encaixe está previsto para móveis com uma espessura de 20, 30 e 40 mm. **Verifique as dimensões do furo de encastre, correspondente a cada modelo, na tabela de dimensões e características deste manual.**

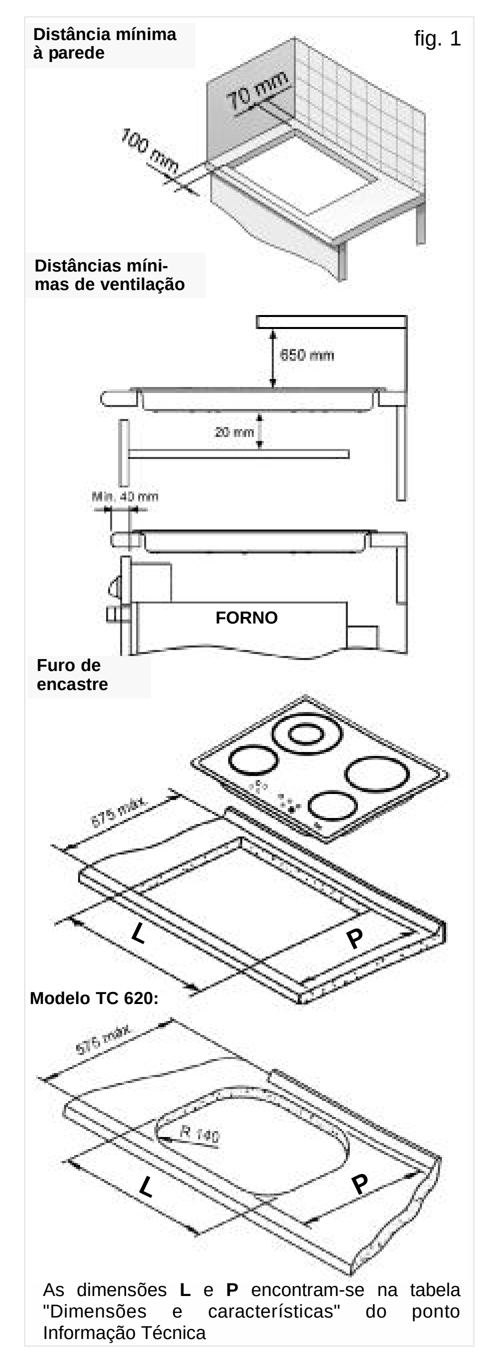
A distância mínima entre a superfície de suporte dos recipientes de cozinha e a parte inferior do móvel, ou do exaustor colocado sobre a placa, deve ser no mínimo de 650 mm. Se as instruções de instalação do exaustor indicarem uma distância superior, esta deve ser respeitada.

As placas de cozinha descritas neste manual, apenas podem ser instaladas com fornos TEKA.

O móvel onde colocar a placa com o forno tem de estar correctamente fixo.

ENCASTRE COM GAVETA OU MÓVEL INFERIOR

Se deseja dispor de um móvel ou gaveta por baixo da placa de cozinha, deverá colocar uma tábua de separação entre ambos. Deste modo, evita-se o contacto acidental com a superficie quente da carcaça do aparelho.



As dimensões **L** e **P** encontram-se na tabela "Dimensões e características" do ponto Informação Técnica

PT

Esta separação deverá estar situada a uma distância de 20mm por baixo da da parte inferior da placa, ficando um espaço livre de pelo menos 20mm até ao fundo do móvel (ver fig.1). Como alternativa a esta tábua de separação, pode ser instalada uma protecção ajustada à parte inferior da placa, a qual pode ser adquirida nos nossos Serviços de Assistência Técnica com a referência indicada.

Protecção em parte inferior da placa

Ref.	Modelos
81253177	TT 600, TB 600, TR 640, TT 640, TR 620, TR 621, TT 630, TT 609, TR 600, TR 735 AB, TM 620, TR 641, TM 601, TR 630, TR 633, TB 630 e TM 603
81253176	TT 620 e TC 620

⚠ **Quando manipular as placas, antes da sua instalação, faça-o com precaução para não correr o risco de se magoar, no caso de haver alguma zona ou esquina que provoque algum corte.**

⚠ **Durante a instalação de móveis ou aparelhos sobre a placa, esta deve ser protegida para evitar ruptura do vidro devido a golpes ou peso excessivo.**

⚠ **A TEKA não se responsabiliza por estragos ou danos causados por uma instalação inadequada.**

⚠ **As colas utilizadas na fabricação do móvel, na colocação das lâminas de decoração, assim como as utilizadas na superfície de trabalho, têm de ser adequadas para suportar temperaturas até 100ºC.**

LEMBRE-SE DE QUE SE O VIDRO SOFRER UM GOLPE OU FOR MANIPULADO DE MANEIRA INDEVIDA, PERDERÁ O DIREITO À GARANTIA.

Colocação do forno

Veja o manual correspondente.

Ventilação

É preciso ter em consideração que determinados modelos de forno necessitam da instalação de uma grelha de ventilação superior (consulte o manual correspondente).

Fixação da placa de cozinha (ver fig. 2 e 3)

Uma vez dimensionado o espaço para a colocação da placa é preciso colar as juntas de estanqueidade sobre a parte inferior da placa. Nos modelos TR 620, TR 640, TR 621, TT 630, TT 609, TT 600, TB 600, TT 640, TR 600, TR 735 AB, TM 620, TR 641, TM 601, TR 630, TR 633, TB 630 e TM 603 a junta será colada na parte inferior do vidro.

Não aplique directamente o silicone entre o vidro e o tampo já que, no caso de pre-cisar retirar a placa de cozinha do lugar, corre o risco de haver rupturas no vidro quando o tentar descolar.

Coloque os grampos tal e como vem indicado na figuras 2 e 3, fixando-os aos orificios da parte inferior da carcaça com os parafusos fornecidos.

Para móveis com espessura igual ou inferior a 30 mm, utilize os parafusos autorroscantes que são fornecidos como complemento de fixação, colocando-os no orifício circular do grampo. A rosca deste orifício irá formando-se à medida que o parafuso vai sendo inserido. O que deve fazer-se antes de fixar o grampo na placa.

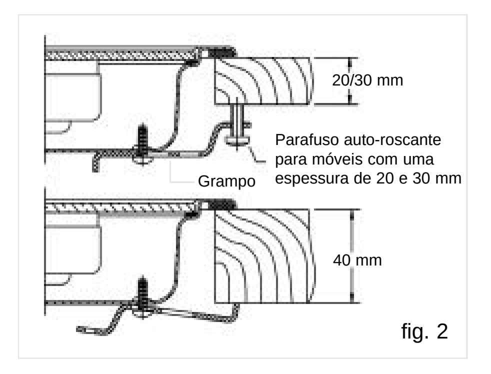


fig. 2

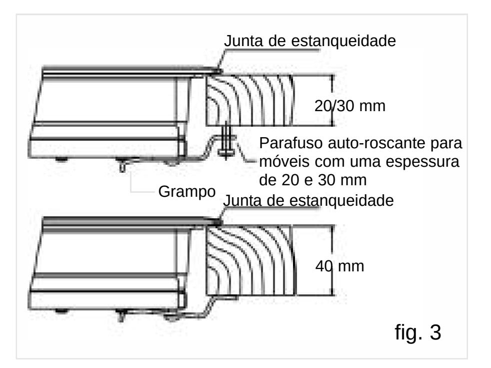


fig. 3

Ligação eléctrica

Antes de ligar a placa de cozinha à rede eléctrica, verifique se a tensão (voltagem) e a frequência correspondem ao que está indicado na placa de características, que se encontra na parte inferior da placa, na garantia ou então na folha de características técnicas, a qual deve estar junto ao manual.

A ligação eléctrica será feita através de um interruptor de corte omnipolar ou cavilha, desde que seja acessível, adequado à intensidade que deverá suportar, e com uma abertura mínima entre os contactos de 3 mm, isto para que, em caso de emergência ou limpeza da placa, a desconexão esteja garantida.

A ligação deve ser feita com uma tomada de terra adequada, segundo as normas em vigor.

Caso seja necessário substituir o cabo de alimentação flexível destes aparelhos, este deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica oficial da TEKA.

Evite que o cabo de alimentação fique em contacto com a carcaça da placa e também com o forno, se este último estiver instalado no mesmo móvel.

Atenção!

⚠ **A ligação eléctrica deve ser feita com uma tomada de terra adequada, segundo as normas em vigor. Se assim não for, a placa poderá ter falhas de funcionamento.**

Informação Técnica

PT

Dimensões e características

Modelos	TR 640 TT 640	TC 620	TT 600 TB 600 TR 600 TM 601	TR 620 TM 620	TT 620	TR 735 AB	TR 621 TT 609 TT 630 TR 630	TR 641	TR 633	TB 630 TM 603
Dimensões da placa de cozinha										
Altura (mm)	65	67	65	65	67	65	65	65	65	65
Largura (mm)	600	590	600	600	600	700	600	600	600	600
Profundidade (mm)	510	510	510	510	510	540	510	510	510	510
Dimensões de encastre no móvel										
Largura (mm) **(L)**	560	570	560	560	580	560	560	560	560	560
Profundidade (mm) **(P)**	490	492	490	490	492	490	490	490	490	490
Altura (mm)	61	63	61	61	63	61	61	61	61	61
Configuração										
Elemento de calor de duplo circuito 1.800/2.700 W	1									
Elemento de calor de duplo circuito 1.500/2.400 W							1			1
Elemento de calor de triplo circuito 1050/1950/2700W						1			1	
Elemento de calor de duplo circuito 700/2.100 W				1						
Elemento de calor de duplo circuito 700/1.700 W	1									
Elemento de calor de duplo circuito 1.400/2.000 W		1			1			1		
Elemento de calor 2.100W			1							
Elemento de calor 1.800W		1	1	1	1	1	1	1	1	1
Elemento de calor 1.200W	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1
Elemento de calor 1.500W		1		1	1					
Eléctrico										
Potência Nominal (W) para 230 V*	5.600	6.500	6.300	6.600	6.500	5.700	5.400	6.200	5.700	5.400
Tensão de Alimentação (V)	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60

Utilização e Manutenção

PT

Requisitos especiais antes da sua utilização

Antes de ligar a placa de cozinha à rede eléctrica, verifique se a tensão (voltagem) e a frequência na rede correspondem aos datos técnicos indicados na chapa de características, a qual está situada na parte inferior da placa e na garantía, ou então na folha de dados técnicos que deve guardar junto ao manual.

⚠ **O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas e mentais. Também não deve ser utilizado por pessoas sem experiência no seu manuseamento, excepto se estas estiverem sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**

⚠ **Não deixe as crianças brincarem com o aparéelo.**

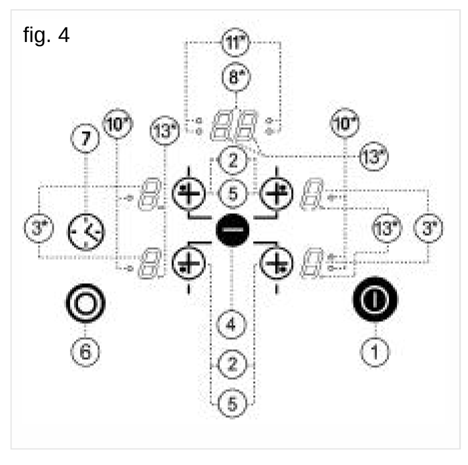
⚠ **Este aparelho não está projectado para funcionar através de um temporizador externo (não incorporado no próprio aparelho), ou através de um sistema de comando à distância separado.**

Instruções de Utilização do Touch Control

ELEMENTOS DE OPERAÇÃO (figs. 4 e 5)

1 Sensor de ligar/desligar.
2 Sensores de selecção de placa.
3 Indicadores de potência e/ou calor residual (também indicam a activação do bloqueio nos modelos apresentados na figura 4).
4 Sensor “menos” de redução de potência/tempo.
5 Sensor “mais” de aumento de potência (todos os modelos)/tempo (modelos apresentados na figura 5).

Modelos TT 600, TB 600, TR 621, TT 630, TT 609, TC 620, TR 600, TR 735 AB, TR 641, TM 601, TR 630, TR 633, TB 630 e TM 603:



6 Sensor de selecção de circuito duplo/triplo (placa dupla ou tripla).
7 Sensor de selecção de temporizador/cronómetro (Modelos TR 640, TC 620, TT 640, TR 735 AB, TR 641 e TR 633). Nos modelos da fig.4, o sensor tem também a função de incrementar o tempo.
8 Indicador do relógio (Modelos TR 640, TC 620, TT 640, TR 735 AB, TR 641 e TR 633).
9 Sensor de bloqueio dos restantes sensores (excepto para os modelos apresentados na figura 4).
10 Indicador de ligação do circuito duplo da placa (apenas em placas com circuito duplo). Em placas com circuito triplo existem dois indicadores, um por cada circuito adicional.
11 Indicador da placa temporizada (Modelos TR 640, TC 620, TT 640, TR 735 AB e TR 641).
12 Indicador de bloqueio activado (modelos das figuras 5).
13 Pontos decimais nos indicadores:
Luz: Placa ajustável.
Sem luz (apagado): Placa bloqueada.
14 Indicador do cronómetro de contagem

Modelos TR 640, TR 620, TT 640, TT 620 e TM 620

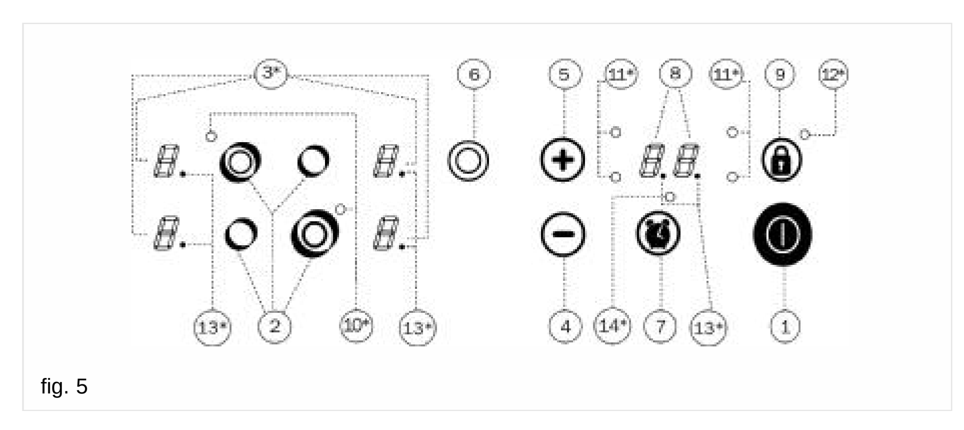


fig. 5

decrescente.
* Visíveis apenas quando em funcionamento.

As operações são efectuadas através dos sensores, cada um dos quais com um indicador associado. Não necessita de fazer pressão sobre o painel no sensor pretendido; basta tocar-lhe com a ponta do dedo e activará a função pretendida.

Cada acção é confirmada com um aviso sonoro.

LIGAR O APARELHO

1 Toque no sensor para ligar (1) durante, pelo menos, um segundo.

O Painel de controlo táctil será activado. Em todos os indicadores de potência (3) irá aparecer um 0 e a luz indicadora (13) ficará intermitente.

A operação seguinte deve ser efectuada no espaço de 10 segundos (20 segundos para os modelos TT 600, TB 600, TR 621, TT 630, TT 609, TC 620, TR 600, TR 735 AB, TR 641, TM 601, TR 630, TR 633, TB 630 e TM 603); caso contrário, o painel de controlo táctil desliga-se automaticamente.

SELECÇÃO DA PLACA A LIGAR

Uma vez activado o painel de controlo táctil através do sensor (1), pode ligar as placas pretendidas.

1 Toque no sensor da placa pretendida (2). No indicador de potência correspondente, surge um 0 (3) e a luz indicadora (13) acende-se, indicando que a placa está seleccionada (preparada para trabalhar sobre ela).

2 Com o sensor ⊖ ou ⊕ (4/5) seleccione a potência pretendida.

Nos modelos TT 600, TB 600, TR 621, TT 630, TT 609, TC 620, TR 600, TR 735 AB, TR 641, TM 601, TR 630, TR 633, TB 630 e TM 603 o sensor tem dupla função: selecção de placa (premindo uma vez) e aumento da potência (premindo com a placa já activada).

Deve premir o sensor de potência no espaço de 5 seg. a partir da selecção da placa; caso contrário, a placa será desactivada e terá de voltar a seleccioná-la.

Os sensores ⊕ e ⊖ são repetitivos, pelo que, mantendo o dedo sobre eles, avan-

çam ou retrocedem com um intervalo de 0,5 seg.

Só pode seleccionar uma placa de cada vez (2), ou seja, apenas irá estar acesa uma luz indicadora (13).

⚠ **Atenção:**
Para poder trabalhar sobre qualquer placa, esta deverá estar seleccionada. Quando quiser usar uma placa, certifique-se de que o ponto luminoso (13) correspondente está aceso.

Para uma activação rápida na potência máxima: Depois de seleccionar a placa, toque uma vez no sensor ⊖ (4), a placa é activada com a potência máxima.

DESLIGAR A PLACA

1 A placa tem de estar previamente seleccionada. A luz indicadora (13) correspondente tem de estar acesa.

2 Reduza, com o sensor ⊖ (4), a potência para o nível 0. A placa desliga-se automaticamente.

Para desactivação rápida: Ao tocar simultaneamente nos sensores ⊖ e ⊕ (4/5), a paca apaga-se rapidamente.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

No indicador de potência da placa, irá surgir um H sempre que a superfície do vidro, nessa zona, alcançar uma temperatura na qual haja risco de queimaduras. Quando este risco desaparece, o indicador apaga-se (se a placa estiver desligada) ou aparece um 0, caso a placa continue ligada.

Desligue a placa com antecedência no final do tempo de cozedura, para aproveitar o calor residual, poupando assim energia eléctrica.

⚠ **Atenção: Se, durante o tempo em que o H se mantiver aceso, ocorrer uma falha de energia eléctrica e esta é imediatamente restabelecida, os indicadores de calor residual não voltam a acender, mesmo com os elementos ainda quentes. Não se esqueça deste pormenor.**

DESLIGAR O APARELHO

O aparelho pode ser desligado em qualquer altura tocando no sensor ligar / desligar geral ● no modo de espera (Standby), irá aparecer um H nas zonas que estiverem quentes. Os indicadores das restantes placas não acendem.

Placas de Circuito Duplo e Triplo (à excepção de TB 600, TT 600, TR 600 e TM 601)

As placas com circuito duplo e triplo permitem utilizar o aro interior ou, adicionalmente, os exteriores, dependendo do tamanho do recipiente.

LIGAR A PLACA DUPLA E TRIPLA

1 A placa correspondente tem de estar seleccionada e a luz indicadora (13) tem de estar acesa.

2 Seleccione a potência pretendida (de 1 a 9) com o sensor ⊖ ou ⊕ (4/5).

3 Toque no sensor da placa dupla ◎ (6) para activar o segundo circuito. Quando o indicador acender (10), o circuito estará em funcionamento.

4 Nos modelos TR 735 AB e TR 633, se depois de o segundo circuito estar ligado quiser activar o terceiro, deve tocar novamente no sensor ◎ (6). Depois de executar esta operação, o segundo indicador (10) acende-se.

PT

Modelos TR 621, TR 630, TT 630, TT 609, TC 620, TR 641 e TB 630:

É possível activar ou desactivar o circuito duplo em qualquer altura, tocando no sensor ◎ (6), sempre que a placa esteja ligada.

DESLIGAR A PLACA DUPLA

1 A placa que se pretende desligar tem de estar previamente seleccionada. A luz indicadora (13) tem de estar acesa.

2 Toque no sensor da placa dupla ◎ (6). O indicador apaga-se (10) e o aro exterior fica desligado.

DESLIGAR A PLACA TRIPLA (MODELO TR 735 AB)

1 Toque no sensor ◎ (6). O primeiro indicador apaga-se (10) e o aro exterior fica desligado.

2 Se voltar a tocar no sensor ◎ (6), o segundo indicador apaga-se (10) e o segundo aro fica desligado. Apenas fica ligado o primeiro circuito.

Bloqueio dos Sensores da Placa de Cozinha

Para evitar manipulações não desejadas, pode bloquear toda a unidade, excepto o sensor de ligar / desligar, carregando no sensor de bloqueio (9), (excepto nos modelos TT 600, TB 600, TR 621, TT 630, TC 620, TT 609, TR 600, TR 735 AB, TR 641, TM 601, TR 630, TR 633, TB 630 e TM 603, consultar capítulo seguinte). Esta função é útil como segurança para crianças. Com o bloqueio activado, o indicador (12) acende-se.

Se, com o sensor ligar / desligar, se desliga o aparelho com o bloqueio activado, este continuará assim quando voltar a ligá-lo.

FUNÇÃO DE SEGURANÇA (apenas para os modelos TT 600, TB 600, TR 621, TT 630, TT 609, TC 620, TR 600, TR 735 AB, TR 641, TM 601, TR 630, TR 633, TB 630 e TM 603)

A função de segurança pode ser activada depois de ligar a placa. Para isso, toque no sensor (1), para activar o painel de controlo táctil. Toque imediatamente no sensor (4) durante cinco segundos. Irá aparecer um L nos visores (do inglês Locked = bloqueado). Ao fim de uns segundos, o painel de controlo táctil apaga-se. Se o elemento estiver quente, surgem, no visor correspondente, um L e um H, alternadamente.

Esta operação deverá ser realizada num período de 5 segundos desde a activação do painel de controlo táctil, sem se activar outro sensor, para além dos indicados, durante este tempo; caso contrário, o bloqueio não é realizado.

O controlo electrónico irá continuar bloqueado enquanto o utilizador não o desbloquear, mesmo depois de desligar o controlo com o sensor ligar/desligar ou de reiniciar o aparelho após uma falha de energia.

Desbloqueio para cozinhar (apenas para os modelos apresentados na figura 5)

Para desbloquear o controlo e poder trabalhar, toque no sensor (1) para activar o painel de controlo táctil. Imediatamente a seguir toque simultaneamente nos dois sensores que se encontram à direita ou nos modelos TR 735 AB, TR 633 e TT 630, à esquerda. O desaparece dos visores e aparece um 0 com o ponto inferior

intermitente, ou um H e um 0 alternadamente, caso a placa correspondente esteja quente; a placa de cozinha estará então pronta para ser utilizada. Quando desligar o controlo, com o sensor ligar / desligar (1), a função de bloqueio será reactivada e aparecerá novamente da próxima vez que activar o painel de controlo táctil.

Cancelamento da função de bloqueio

O bloqueio pode ser desactivado permanentemente carregando no sensor (4) durante 5 segundos imediatamente depois de ter activado o painel de controlo táctil. Esta operação deverá ser realizada no espaço de 5 segundos depois de ter activado o painel de controlo táctil com o sensor ligar / desligar (1); a função de bloqueio fica cancelada e o controlo desliga-se. Se a operação não se efectuar correctamente, o painel de controlo táctil mantém-se bloqueado e desliga-se ao fim de 20 segundos.

O bloqueio foi desactivado. Quando o controlo é novamente activado com o sensor ligar / desligar (1), a placa de cozinha está pronta para ser utilizada.

Desactivação de segurança no funcionamento

Se, por engano, uma ou várias zonas não forem desligadas, a unidade desliga-se automaticamente ao fim de um certo tempo (ver tabela 1).

Tabela 1

Potência Seleccionada	Tempo Máximo de Funcionamento (em horas)
1 y 2	6
3 y 4	5
5	4
6, 7, 8 y 9	1,5

Uma vez activado o "desactivação de segurança no funcionamento", aparece um 0, caso a temperatura na superfície do vidro não constitua um perigo para o utilizador, ou um H, em caso de perigo de queimaduras.

Para voltar a activar o aparelho, desligue-o com o sensor ligar/desligar (1) e volte a ligá-lo.

Golpe de ebulição (Início automático de cozedura)

Esta função facilita o cozinhado, dado que não será necessária a presença do utilizador. O Painel de controlo táctil programa automaticamente a placa seleccionada na potência máxima e reduz posteriormente para a potência desejada (seleccionada por si) ao fim de determinado tempo (ver tabela 2).

Tabela 2

Potência Seleccionada	Função de Início de cozinhado automático (em min.)
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-----

ACCIONAR A GOLPE DE ABULIÇÃO

1 A placa tem de estar seleccionada. A luz indicadora correspondente tem de estar acesa (13).

2 Seleccione a potência 9 e, em seguida, toque no sensor (5). O indicador de potência fica intermitente alternadamen-

PT

te entre o 9 e A; em seguida, com o sensor ⊖ (4) reduza a potência de cozedura contínua, seleccionando a potência pretendida (por exemplo 6). O indicador fica intermitente alternadamente entre o 6 e A.

Exemplo:

Pretende cozinhar com o nível de potência 6 e seleccionar um aquecimento inicial rápido. Seleccione a potência 9, toque novamente no sensor e o indicador de potência fica intermitente alternadamente entre 9 e A; em seguida, reduza a potência para 6 com o sensor . O sistema mantém a placa na potência 9 (máximo) durante 2,5 minutos, ficando intermitente alternadamente entre 6 e A; posteriormente (depois de 2,5 min.) reduz automaticamente para o nível de cozedura contínua 6.

ALTERAÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA DURANTE A GOLPE DE EBULIÇÃO

1 A placa tem de estar seleccionada. A luz indicadora correspondente tem de estar acesa (13).

2 Altere a potência pretendida com o sensor ⊕ (5).

Ao aumentar a potência com o sensor ⊕ (5), o tempo decorrido até então é contabilizado.

Exemplo:

Escolheu a potência 1 (1 minuto de cozedura rápida) e, 30 segundos depois, altera-a para 4 (6,5 minutos). A cozedura rápida será de 6 minutos (6,30 menos 0,30).

DESLIGAR A GOLPE DE EBULIÇÃO

Ao fim de, pelo menos, 10 seg. desde a activação da cozedura rápida:

1 A placa tem de estar seleccionada. A luz indicadora (13) tem de estar acesa.

2 Toque no sensor ⊖ (4). A função de cozedura rápida será desactivada.

Função Temporizador

Esta função facilita o cozinhado, dado que não é necessária a presença do utilizador: A placa temporizada desliga-se automaticamente ao fim do tempo por si escolhido.

MODELOS TR 640 e TT 640

Nestes modelos é possível temporizar todas as placas de modo independente e em simultâneo.

Ligar o relógio

1 A placa a controlar tem de estar seleccionada. A luz indicadora (13) correspondente tem de estar acesa. O indicador de controlo (11) correspondente à placa seleccionada irá acender-se.

2 Seleccione uma potência de 1 a 9 para a placa seleccionada.

3 Toque no sensor do relógio (7). O indicador (8) mostra 00 e surge uma luz indicadora (13).

4 Com os sensores ⊕ ou ⊖ (5/4), seleccione o tempo pretendido (de 1 a 99 minutos).

O relógio irá começar a controlar o tempo automaticamente ao fim de poucos segundos.

Mantendo o dedo sobre os sensores ⊕ ou ⊖ (5/4), os minutos avançam automaticamente para uma selecção mais rápida.

Caso pretenda temporizar outra placa, deverá repetir o mesmo procedimento (passos de 1 a 4).

Visualização / Alteração do tempo programado

Para visualizar no indicador do relógio (8) o tempo em falta para a placa se desligar, basta seleccionar a placa desejada; a luz indicadora (13) e o indicador de controlo (11) correspondente à placa seleccionada vão acender-se.

Caso pretenda alterar o tempo em falta, proceda do seguinte modo:

1 A placa a controlar tem de estar seleccionada. Tanto a luz indicadora (13) como o indicador de controlo (11) correspondente à placa seleccionada têm de estar acesos.

2 Toque no sensor do relógio (7). Acende-se a luz indicadora (13) correspondente ao relógio.

3 Com os sensores ⊕ ou ⊖ (5/4), altere o tempo.

Pode tocar, alternadamente, no sensor do relógio (7) várias vezes até que se acenda a luz indicadora de controlo (11) correspondente à placa cujo tempo em falta pretende verificar e, caso pretenda, poderá na mesma altura alterar o referido tempo através dos sensores ⊕ ou ⊖ (5/4).

Desligar o relógio

Depois de decorrido o tempo programado para a placa, ouvem-se vários avisos sonoros, durante, pelo menos, um minuto.

Para interromper estes avisos sonoros, toque em qualquer um dos sensores. A placa está desligada.

Se pretender parar o relógio antes do fim do tempo programado:

1 A placa a controlar tem de estar seleccionada. Tanto a luz indicadora (13) como o indicador da placa seleccionada (11) correspondente têm de estar ligados.

2 Toque no sensor do relógio (7). A luz indicadora do relógio (13) acende-se.

3 Com o sensor ⊖ (4), reduza o tempo até 00.

Desligar rapidamente

Terá de repetir os passos 1 e 2, anteriormente citados.

3 Tocando simultaneamente nos sensores ⊕ e ⊖ (5 e 4), desliga o relógio.

A temporização foi anulada, mas a placa continua activa, até que o utilizador a desligue.

MODELOS TC 620, TR 735 AB, TR 641 E TR 633

Nestes modelos, poderá usar o relógio como cronómetro para períodos de 1 a 99 minutos e como temporizador de placas para períodos de 1 a 99 minutos. Todos as zonas de cocção podem ser programadas independentemente e de forma simultânea.

Temporização de uma placa

1 A placa a temporizar tem de estar seleccionada. A luz indicadora (13) correspondente tem de estar acesa.

2 Seleccione um nível de potência para a zona de cocção de 1 a 9, com os sensores ⊕ ou ⊖ (5-4).

PT

3 Toque no sensor do relógio (7). O ponto decimal (13) do indicador de tempo (8) acende-se (indicando 00) e este fica intermitente, juntamente com o indicador de controlo (11) da zona correspondente.

4 Toque novamente no sensor do relógio (7) para aumentar o tempo pretendido ou em (4) para o reduzir (de 1 a 99 minutos). Mantendo o dedo sobre os sensores ou (7/4), os minutos avançam automaticamente, para uma selecção mais rápida.

O relógio irá começar a controlar o tempo automaticamente. O indicador de controlo (11) correspondente ao elemento temporizado ficará aceso continuamente.

Depois de decorrido o tempo seleccionado, o elemento temporizado desliga-se e o relógio emite uma série de avisos sonoros durante vários segundos. O indicador de tempo irá mostrar a indicação 00, que ficará intermitente juntamente com o indicador de controlo do elemento que foi desligado.

Se o elemento desligado estiver quente, o indicador irá mostrar um H ou, caso contrário, um 0. Para desligar o aviso sonoro, carregue em qualquer sensor.

Quando estiverem temporizados vários elementos ao mesmo tempo, o indicador de tempo mostra, por defeito, o tempo de cozedura que resta ao elemento a ser desligado em primeiro lugar. Se quiser verificar o tempo de cozedura que ainda resta a outro elemento, deverá carregar no sensor de selecção do elemento pretendido; o indicador irá mostrar durante vários segundos o tempo de cozedura restante para esse elemento.

Alteração do tempo programado

O tempo pode ser alterado posteriormente, se assim o desejar.

1 A placa temporizada tem de estar seleccionada. A luz indicadora (13) e o indicador correspondentes tem de estar acesa.

2 Toque no sensor do relógio (7). Acende-se a luz indicadora (13).

3 Com os sensores ou (7/4), altere o tempo.

Desligar o relógio

Se pretender parar o relógio antes do fim do tempo programado.

Tem de repetir os passos 1 e 2 do parágrafo anterior.

3 Com o sensor (4) reduza o tempo, até chegar a 00. O relógio fica anulado, mas a placa continua activa, até que o utilizador a apague.

Desligar rapidamente

Tem de repetir os passos 1 e 2 do parágrafo anterior.

3 Tocando simultaneamente nos sensores e (7 e 4), o tempo restante é anulado.

Pode também desligar a placa temporizada antes de o tempo programado chegar ao fim. Neste caso, o temporizador também será desligado.

O Relógio como cronómetro de Contagem Decrescente

MODELOS TC 620, TR 735 AB, TR 641 E TR 633

Sempre que o relógio não estiver a funcionar com algum elemento, pode ser utilizado como cronómetro. Para tal, deve acertar o relógio sem nenhum elemento seleccionado.

Ligar o Cronómetro

Com o aparelho desligado.

1 Toque no sensor para ligar (1).

2 Antes de programar uma placa, toque no sensor do relógio (7). Todos os indicadores de controlo (11) estão desligados.

3 Introduza o tempo desejado através dos sensores ou .

Uma vez decorrido o tempo programado, ouvem-se vários avisos sonoros, durante alguns segundos. Para interromper estes avisos sonoros, toque no sensor (7).

Desligar o Cronómetro

Se pretender parar o cronómetro antes do fim do tempo programado:

1 Seleccione o sensor do cronómetro (7). A luz indicadora (13) tem de estar acesa.

2 Com o sensor (4), diminua o tempo até 00. O relógio fica anulado.

Desligar rapidamente o cronómetro

1 Seleccione o sensor do cronómetro (7). A luz indicadora (13) tem de estar acesa.

2 Tocando simultaneamente nos sensores ou (7/4), o cronómetro desliga-se.

MODELOS TT 640 E TR 640

Ligar o Cronómetro

O cronómetro pode ser activado a qualquer momento, inclusivamente se tiver temporizada outra placa.

1 Toque no sensor do relógio (7) várias vezes, até que se acenda a luz indicadora (14) que se encontra por baixo dos indicadores do relógio (8).

2 Com os sensores ou (5/4), altere o tempo.

O cronómetro permanece activo mesmo com a placa de cozinha desligada, até que termine o tempo programado, ou até que seja desligado.

Desligar o Cronómetro

Se pretender parar o cronómetro antes do fim do tempo programado:

1 Toque no sensor do relógio (7) várias vezes, até que se acenda a luz indicadora (14) que se encontra por baixo dos indicadores do relógio (8).

2 Com o sensor (4), reduza o tempo até 00. O relógio fica anulado.

Desligar rapidamente

1 Toque no sensor do cronómetro (7) várias vezes, até que se acenda a luz indicadora (14) que se encontra por baixo dos indicadores do relógio (8).

2 Tocando simultaneamente nos sensores ⊕ e ⊖ (5 e 4), o cronómetro desliga-se.

⚠ **Mantenha sempre a área de controlo dos elementos desimpedida e seca.**

⚠ **Em caso de qualquer problema de funcionamento ou anomalias não indicadas neste manual, deverá desligar o aparelho e avisar a assistência técnica da TEKA.**

Sobretensão na rede

Quando o sistema de painel de controlo táctil sofre uma carga eléctrica superior à normal, dentro das variações admissíveis nas redes de distribuição eléctrica, as placas desligam-se e emitem um aviso sonoro intermitente e contínuo. Nos visores das placas, surge intermitentemente uma das seguintes mensagens *:

Er25 ó u400

* Nos modelos TR 640 e TT 640, não aparece o dígito E, pois estes modelos só têm três indicadores de potência para as placas de cozedura.

Uma vez restabelecida a tensão nominal de funcionamento, o aviso sonoro pára e a mensagem nos visores desaparece, mantendo-se as placas desligadas e com o H indicador de calor residual nos visores, caso estes tenham estado a funcionar antes do pico de tensão. A partir daqui, a placa de cozinha pode ser novamente utilizada.

O painel de controlo táctil detecta estes picos de tensão sempre que a placa estiver ligada à rede eléctrica, mesmo que não esteja a ser utilizada nessa altura. Assim, o alarme descrito pode ser activado mesmo com o painel de controlo táctil desligado.

⚠ **Picos de tensão anormalmente altos podem avariar o sistema de controlo (como com qualquer tipo de aparelho eléctrico).**

Conselhos para uma boa utilização das placas VT

Para obter o rendimento máximo, cumpra os seguintes requisitos:

* Utilize recipientes com fundo totalmente plano, pois quanto maior for a superfície de contacto entre o vidro e o recipiente, maior é a transmissão de calor. Observe na figura 6, como no caso dos recipientes amolgados e côncavos, a superfície de contacto é menor.

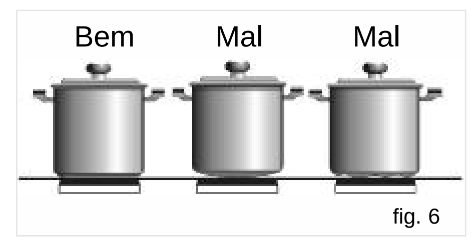


fig. 6

* Para evitar amolgadelas nos fundos dos recipientes, recomenda-se que estes sejam grossos.
* Não é recomendável utilizar recipientes, cujo diâmetro seja menor do que a zona de cozinhado.
* Centre os recipientes correctamente sobre a zona de cozinhado.
* Seque o fundo dos recipientes antes de os colocar sobre a placa vitrocerâmica.
* Não coloque nenhum objecto ou utensílio de plástico ou folhas de alumínio sobre o vidro da placa.
* Não deslize os recipientes que tenham rebordos ou arestas e que possam riscar o vidro.

* Não utilize a placa vitrocerâmica sem um recipiente sobre a zona de cozinhado.
* Não cozinhe com recipientes de plástico.
* O material dos recipientes deve ser resistente para evitar que se funda sobre o vidro.
* O vidro suporta alguns golpes de grandes recipientes, que não tenham arestas vivas, no entanto é necessário ter precaução com os impactos dos utensílios pequenos e pontiagudos.

⚠ **Tenha cuidado para não derramar açúcar ou produtos que o contenham, pois podem reagir com o vidro e originar alterações na superfície.**

⚠ **O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas e mentais. Também não deve ser utilizado por pessoas sem experiência no seu manuseamento, excepto se estas estiverem sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**

⚠ **Não deixe as crianças brincarem com o aparéelo.**

Limpeza e Conservação

Para uma boa conservação da placa vitrocerâmica deve-se efectuar a limpeza, utilizando produtos e utensílios adequados. A placa de cozinha vitrocerâmica deve ser limpa, sempre que é utilizada e quando estiver arrefecida, pois deste modo a limpeza é mais fácil e evita aderência de sujidade acumulada de vários cozinhados.

Não utilize, em caso algum, produtos de limpeza agressivos que possam danificar a superfície (na tabela a seguir indicamos, entre alguns produtos habituais, quais os que se devem utilizar). Não limpe com ajuda de aparelhos que funcionem com vapor.

MANUTENÇÃO DO VIDRO

Na limpeza deve ter-se em conta o grau de sujidade e utilizar em função da mesma os utensílios e produtos apropriados.

Sujidade leve

Sujidade leve não aderida, pode ser limpa com um pano húmido e detergente suave

PRODUTOS RECOMENDADOS PARA A LIMPEZA

Produto	Deve utilizar-se para limpar....	
	…o vidro?	**…o marco?**
Detergentes líquidos e suaves	SIM	SIM
Detergentes em pó ou agressivos	**NÃO**	**NÃO**
Limpiadores especiais para vitrocerâmica (por ejemplo: Vitroclen)	SIM	SIM
Sprays que eliminam a gordura (fornos, etc.)	**NÃO**	**NÃO**
Panos suaves	SIM	SIM
Papel de cozinha	SIM	SIM
Panos de cozinha	SIM	SIM
Esfregões de níquel (nunca a seco)	SIM	**NÃO**
Esfregões de aço	**NÃO**	**NÃO**
Esfregões duros (verdes)	**NÃO**	**NÃO**
Esfregões macios (azuis)	SIM	SIM
Espátulas para vidros	SIM	**NÃO**
Polimentos líquidos para electrodomésticos e/ou cristais	SIM	SIM

PT

ou água morna com sabão.

Sujidade profunda

Limpe as nódoas ou gorduras profundas, com um produto especial para placas vitrocerâmicas (por exemplo, Vitroclen) seguindo as instruções do fabricante.
A sujidade fortemente aderida, devido a detritos queimados, pode ser eliminada, utilizando uma espátula de limpeza.

Desgaste das cores: causadas por recipientes com restos secos de gordura no fundo ou gorduras entre o vidro e o recipiente durante o cozinhado; eliminam-se da superfície do vidro com uma esponja com água ou com um produto especial para placas vitrocerâmicas (por exemplo, Vitroclen).

Os utensílios de plástico, açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar, fundidos sobre a placa, deverão ser retirados imediatamente com uma espátula de limpeza.

Alteração da cor do vidro.

Não influencia a funcionalidade nem a estabilidade da placa vitrocerâmica. Deve-se essencialmente a uma limpeza inadequada ou à utilização de recipientes defeituosos.

Os brilhos metálicos são causados pelo deslizamento de recipientes metálicos sobre o vidro. Estes podem ser eliminados, utilizando de forma intensiva, um produto de limpeza especial para placas vitrocerâmicas (por exemplo, Vitroclen), ainda que, possivelmente, seja necessário repetir várias vezes a limpeza.

A serigrafia desgastada, deve-se à utilização de produtos de limpeza abrasivos ou à utilização de recipientes com fundos irregulares.

⚠ **Se utilizar a espátula de limpeza incorrectamente, a lâmina pode partir-se, podendo algum fragmento ficar incrustado entre o aro e o vidro. Se isto ocorrer, não tente retirar estes fragmentos com a mão, utilize cuidadosamente uma pinça ou uma faca com a ponta fina. (ver fig. 7).**

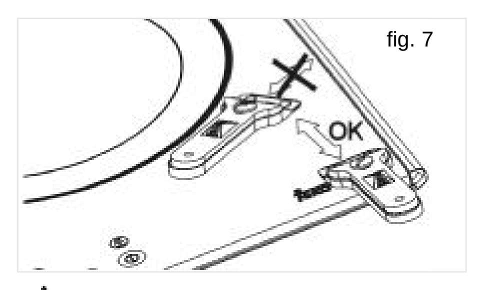


fig. 7

⚠ **Utilize a espátula de limpeza com cuidado! Perigo de corte!**

⚠ **Utilize a espátula apenas na superfície vitrocerâmica. Evite qualquer contacto da carcaça da espátula com o vidro, pois pode riscar.**

⚠ **Utilize espátulas de limpeza em bom estado. No caso de estar deteriorada, substitua imediatamente a lâmina.**

⚠ **Após terminar o trabalho com a espátula de limpeza, recolha a lâmina e bloqueie-a. (ver fig. 8).**

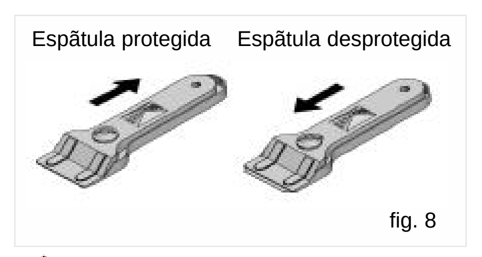


fig. 8

⚠ **O recipiente pode aderir ao vidro se existir material fundido entre ambos.**

Não retire o recipiente com o vidro frio, pois este pode quebrar!

⚠ **Não pise o vidro, nem se apoie nele, pois este pode quebrar e causar ferimentos. Não utilize o vidro para depositar objectos.**

MANUTENÇÃO DO ARO

Elimine a sujidade, utilizando um pano húmido ou água morna com sabão. No caso das manchas persistentes, utilize um produto de limpeza especifico para vitro-cerâmica ou um liquido para polir electro-domésticos. Aplique o produto esfregando-o sem diluir, deixe-o actuar e remova com um pano seco. Não utilize esponjas metálicas ou sintéticas de textura rígida.

A TEKA INDUSTRIAL S.A reserva-se o direito de introduzir nos seus aparelhos as alterações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as suas características essenciais.

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Se alguma coisa não funciona

PT

Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica, efectue as seguintes verificações:

Defeito	Causa possíbel	Solução
PARA TODOS OS MODELOS:		
Não funciona a placa		
	O cabo de alimentação não está ligado à tomada	Ligue o cabo de alimentação à tomada
	A tensão não chega à tomada	Verifique e repare a rede eléctrica
O recipiente adere ao vidro		
	Há algum material fundido entre o recipiente e o vidro	Ponha a zona do cozinhado à potência máxima e tente descolá-lo
	Recipientes com fundos agressivos	Verifique o fundo dos recipientes; não os faça deslizar sobre o vidro
Mensagem ER 21 no painel de controlo e desactivação posterior		
	Se durante o cozinhado a temperatura do sistema electrónico do Touch Control for excessiva, este desliga-se para evitar danos. Os problemas de excesso de temperatura, só sucedem em caso de uso extremo (muito tempo de cozinha à temperatura máxima).	Deixe arrefecer a placa durante alguns minutos. Se o problema persistir, verifique se a instalação foi realizada de acordo com as indicações fornecidas por este manual.
Mensagem U400 e sinal acústico		
	Sobretensão na distribuição da rede eléctrica	Contacte a companhia fornecedora de electricidade
MODELOS TT 600, TB 600, TR 621, TT 630, TT 609, TC 620, TR 600, TR 735 AB, TR 641, TM 601, TR 630 E TR 633:		
Mensagem ER 03 no painel de controlo e sinal acústico. Desactivação do painel de controlo		
	Existe algum objecto ou líquido sobre o Touch Control	Remova todos os objectos ou líquidos que cubram o Touch Control
No painel de controlo surge um L e este não responde.		
	O painel de controlo está bloqueado	Siga as instruções constantes no manual para desbloquear o painel de controlo.

Defeito	Causa possíbel	Solução
MODELOS TT 620, TR 620, TR 640, TT 640 E TM 620:		
Aviso sonoro, controlo desligado e símbolo ▞ nos visores		
	Existe algum objecto ou líquido sobre o painel de controlo táctil.	Retire qualquer objecto ou líquido que cubra o painel.
Se alguma das zonas de cozinhado desligar aparece a mensagem E2 no respectivo indicador		
	Se durante o cozinhado, a temperatura da electrónica for excessiva, as zonas de cozinhado próximas do touchcontrol podem desligar-se, para evitar danos. Os problemas de excesso de temperatura durante o cozinhado, apenas acontecem em situações de utilização extrema (cozinhar durante muito tempo à potência máxima)	Deixe arrefecer a placa durante alguns minutos. Se o problema persistir, verifique se a instalação foi realizada de acordo com as indicações fornecidas por este manual.

GRUPO TEKA

PAÍS	CIUDAD	COMPAÑÍA	CC	TELÉFONO	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	03 9550 6100	03 9550 6150
Austria	Viena	KÜPPERSBUSCH Gesmbh	43	1 866 8022	1 866 8072
Belgica	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 87 40	2466 8740
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	242 731 945	24 386 097
China	Hong Kong	TEKA CHINA LTD.	86	21 623 623 75	21 623 623 79
China	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING	86	21 51 168841	21 511 688 44
República Checa	Liben	TEKA CZ, S.R.O.	420	284 691 940	284 691 923
Ecuador	Guayaquil	TEKA ECUADOR S.A.	59	34 225 1744	34 225 0693
Francia	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	820 072 747	013 430 1598
Grecia	Atenas	TEKA HELLAS A.E.	302	109 760 283	109 712 725
Hungría	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	13542110	13542115
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 3905274	213905279
Italia	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	3333 653 167	0775 898 271
Corea	Seul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	2 223 45668
Malasia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD.	603	7620 1600	7620 1626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	55 5133 0493	555 762 0517
Polonia	Pruszków	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	22 7383278
Portugal	Ílhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	35	1234 329500	1234 325457
Rusia	Moscú	TEKA RUS LLC	70	957 374 690	957 374 689
Singapur	Singapur	TEKA SINGAPORE PTE LTD.	65	673 42415	673 46881
Thailandia	Bangkok	TEKA ASIA CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 691
Thailandia	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 667
Holanda	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	793451589	793451584
Turquía	Estambul	TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	902	122 883 134	122 745 686
Emiratos Árabes	Dubai	TEKA MIDDLE EAST FZE	971	504 546 125	48 872 913
Reino Unido	Abingdon	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 86 19 16	1235 83 21 37
EE.UU.	Florida	TEKA USA, INC.	18	132 888 820	132 888 604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	212 291 2821	212 291 2825





Teka Industrial, S.A:

Cajo, 17
39011 Santander
Cantabria - ESPAÑA
Tel.: 34-942 35 50 50
Fax: 34- 942 34 76 94
http://www.teka.net

Cód.: 61401142 / 943